

KARIN MUMBAR

Malzemeler

- * 1 Adet tavuk * 2.5 çorba kaşığı sıvıyağ * 4 su bardağı su * Çeyrek limon suyu
- * 1 tatlı kaşığı toz şeker * Tuz, karabiber

İçi için:

- * 2 su bardağı pirinç * Yarım kahve fincanı dolmalık fıstık * 1/2 kahve fincanı kuş üzümü
- * 1 Adet tavuk ciğeri (haşlanmış) * 3.5 Su bardağı sıcak tavuk suyu * 3 Çorba kaşığı margarin
- * 1 Adet soğan * Yenibahar, köri, tuz, karabiber

Üzerine sürmek için:

- *Yarım çorba kaşığı salça *1/2 çorba kaşığı yoğurt *1/2 tatlı kaşığı tozşeker

Garnitür olarak:

- *250 gr mantar *1 su bardağı bezelye (konne)

Hazırlanışı

Tavuğu yıkadıktan sonra kurulanır. Derin bir tencereye sıvıyağ aktarılıp, kızdırılır. Tavuk arkalı önlü kızartılır. Tavuk derin bir tencereye alınıp, 4 su bardağı su ve çeyrek limon suyu ilave ederek haşlanır. Tavuk zedelenmeden haşlanan suyun içinden çıkarılır. İçi için; Aynı bir yerde yağ eritilir. İçine soğan ve dolmalık fıstık ilave edilip, birlikte kavrulur. Fıstık ve soğanlar pembeleştiğinde, yıkanıp suyu süzülen pirinçler eklenir. Pirinçler şeffaflaşana dek kavrulur. 3.5 su bardağı sıcak tavuk suyu ilave edilir. Tuz, köri, karabiber, yenibahar ve kuş üzümün eklenir. Diğer yandan haşlanmış tavuk ciğerin küçük parçalar halinde doğranarak ilave edilir. Kısık ateşte pirinçler suyunu çekene kadar pişirilir. Tavuk cam bir fırın tepsisine alınır. Hazırlanan ciğerli pilav tavuğun karın kısmındaki boşluklara doldurulur. Tavuğun karın kısmı temiz bir ipele dikilir. Üzeri için; salça, yoğurt ve şeker karıştırılıp fırça yardımı ile tavuğun her tarafına sürülür. Tepsiyi fırına sürülüp, üzeri nar gibi kızarana dek pişirilir.

Garnitür olarak hazırlanan haşlanmış mantarlar ve bezelyelerle birlikte tabağa yerleştirilen "Karin Mumbar" servise hazır hale gelir...

Afiyet olsun!

KAYSERİ MUTFAĞI